

## *Menu du Jour*

<i>Entrée + Plat</i>	<i>Entrée + Plat + Dessert</i>	<i>Plat + Dessert</i>
<b>38<sup>€</sup></b> <i>par personne</i>	<b>41<sup>€</sup></b> <i>par personne</i>	<b>37<sup>€</sup></b> <i>par personne</i>

### *Les Entrées Maison*

Six Huîtres Fines de Claire N°3

Crumble de Chavignol aux Pommes Fruit

Moules d'Espagne, Beurre Persillade

Tartelette de Noix de St -Jacques à la Fondue de Poireau

Religieuse d'Avocat au Tourteau et Crevettes

Tartare d'Espadon, Mangue et Citron Vert

Risotto à la Carbonara

Foie Gras de Canard, Chutney du Moment

Soupe de Poisson, Rouille et Croutons

## *Les Plats Maison*

Suggestion du moment

Filet de Sandre à la Bisque de Homard

Pavé de Cabillaud aux Noix de Macadamia, Sauce Caramel à la Fleur de Sel

Saumon Mi-Cuit Fumé au Bois de Hêtre, Sauce Tataki

Faux-Filet de Salers au Thym et à l'Ail

Suprême de Poulet à l'Orange

Souris d'Agneau de Sept Heures

Risotto du Pêcheur

Rognon de Veau à la Diable

Tête de Veau, Sauce Gribiche

## *Les Desserts Maison*

Mousse au Chocolat Valrhona

Tarte Tatin, Glace Vanille

Moelleux au Chocolat

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Millefeuille à la Crème Tropicaine

Flan Pâtissier à la Vanille Bourbon

Parfait Café

Profiteroles au Chocolat Chaud

Coupe Trois Sorbets et Chantilly